

Skrzydełka po teksasku



Składniki

1 kg - Skrzydełka kurczaka
125 ml - Sos chili
3 łyżka - Sos sojowy
2 szt. - Czosnek zabek
1/2 łyżeczka - Koncentrat
dymu hikorowego
1/2 łyżeczka - Pieprz
cayenne
1/2 łyżeczka - Czarny
pieprz
40 g - Brązowy cukier

Opis wykonania

Wspaniałe ,lekkie skrzydełka dymione hikorą.

Odkroić koniuszki skrzydełek,opłukać,osuszyć papierowym ręcznikiem.Wkładamy do naczynia żaroodpornego naczynia ,przykryć aluminiową folią.Pieczemy 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 C.W czasie pieczenia skrzydełek przygotowujemy polewę do zalania mięsa.

W miseczce mieszamy sos chili,sos sojowy,koncentrat dymu hikorowego,czosnek,pieprz cayenne cukier brązowy.Skrzydełka polewamy marynatą,przykrywamy folią aluminiową i Pieczemy 35-40 minut,aż zmiękną.Od razu podajemy np.z frytkami dietetycznymi frytkami z piekarnika i warzywami.Smacznego.Palce lizać:).